

Banoffee pie

Image



Banoffee pie

Een heerlijke cakebodem, gemaakt van onze Banoffee Cake, met daarom een romige bananen-bavaroise, afgewerkt met caramel.

160°C

ca. 30 min

8 stuks

Ingrediënten

Banoffee cake:

800 gram Damco banoffee cakemix
400 gram Boter
400 gram Heel ei

Bananenbavaroise:

1.600 gram Frucaps bananenvulling
1.600 gram Slagroom, lobbig geklopt

Carmeldrip afwerking:

500 gram Frucaps caramelvulling
100 gram Slagroom

Caramel cream afwerking:

1.000 gram Frucaps caramelvulling
1.000 gram Slagroom

Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

Banoffee cake:

1. Grondstoffen op bakkerijtemperatuur brengen.
2. Boter met een vlindergard soepel draaien (niet luchtig).
3. De rest van de grondstoffen toevoegen en het geheel ca. 2 minuten in de 2^e versnelling gladdraaien.
4. Vervolgens ca. 200 gram in een ring spuiten en afbakken.

Bananenbavaroise:

1. Klop de slagroom lobbig, meng de **Frucaps bananenvulling** met de slagroom.

2. Plaats een banderol in de ringen.
3. Vul de ringen met ca. 400 gram bavaroise en strijk glad.
4. Plaats de ringen in de vriezer en laat minimaal 2 uur opstijven.

Carameldrip:

1. Maak de slagroom warm in de magnetron en meng door de **Frucaps caramelvulling** en laat goed afkoelen.

Caramel cream:

1. Slap de **Frucaps caramelvulling** af zoals bij de drip.
2. Klop de slagroom en spatel dit door de **Frucaps caramelvulling**.
3. Leg het met een krabber op de taartjes en werk af met gebakken banaan.

Image

